



Genuss von Lyon bis zum Mittelmeer: Das Rhône-tal am Teller und im Glas



»Bleu, blanc et rouge« – die Farben der französischen Flagge sind auch unser Leitfaden für die kulinarische Reise durch das Rhône-tal. Blau, wie die FüÙe des besonderen Bressehuhns. Weiß, wie die ikonische Kochhaube des Gourmetpapstes Paul Bocuse, auf dessen Spuren wir wandeln. Und rot, wie die Reiskörner, die im Gebiet um die Rhône angebaut werden. Wir vereinen für Sie alles Typische der Region zu einem authentisch französischen Reiseführer für den Gaumen.



Die Vielfalt des Geschmacks zeichnet auch die Weine des Rhône-tals aus. Von den steilen Terrassen im Norden bis zu den weiten, sanften Hügeln am Mittelmeer entstehen herrliche Tropfen aus den Kreszenzen Viognier und Roussanne in Weiß oder ihren roten Cousins Grenache, Syrah und Mourvèdre. Eleganz, Finesse und komplexe Bouquets sind ihnen aber alle gemein.



Piemont und der Luxus von Trüffel



»Zu Füßen der Berge« liegt es und hat diese Wegbeschreibung gleich als Namen behalten: Das Piemont gilt als Italiens Juwel kulinarischer Hochgenüsse. Neben den in der piemontesischen Küche unentbehrlichen Pilzen und Trüffeln gesellen sich zu unseren Weinen landestypische Geflügelsorten, Pasta-Variationen und – Piemonts ganzer Stolz – das Fassona-Rind, das zum besten Rindfleisch der Welt zählt.



Als Weinanbaugebiet ist das Piemont in Italien einzigartig, da dort ein kontinentaleres Klima als in den übrigen Regionen herrscht. Heiße Sommer und kalte Winter lassen interessante Weine entstehen, die sehr frisch und dennoch voller Kraft sind. Die weißen und roten Begleiter unserer Connaissanceur-Menüs, etwa Gavi di Gavi, Barolo und Barbaresco, können sich wirklich sehen – und schmecken – lassen.



»Es wird scho glei dumpa«
**Weihnachtszauber im
Stiftskulinarium**

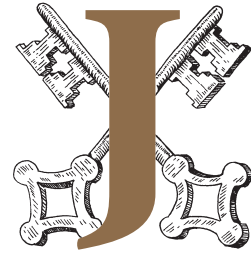
Wenn sich im Advent der Schleier der Nacht über die Salzburger Altstadt legt, sanfter Kerzenschein die Willibald-Arkaden erhellt und der süße Duft wärmender Gewürze in der Luft liegt, wird schnell klar: Das St. Peter Stiftskulinarium hat sich wieder in eine wahre Weihnachtswunderwelt verwandelt. Mit prachtvollen Christbäumen, liebevoll geschmückten Stuben und natürlich hausgemachten Spezialitäten von Glühwein bis Kletzenbrot.

Hier erleben Sie die schönste Zeit im Jahr eben genau so, wie sie sein sollte – abseits des Trubels und voll mit besonderen Gaumenfreuden. Sei es bei einem romantischen Dinner für zwei oder in geselliger Runde bei der Weihnachtsfeier Ihres Unternehmens. Wir tun alles, um Ihnen einen genussvollen und unvergesslichen Advent zu beschern. Nur Ihren Brief ans Christkind müssen Sie noch selbst schreiben.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung:
+43 662 84 12 68-0 oder www.stpeter.at



JÄNNER 2019



Warum in die Ferne schweifen? Salzburg lukullisch entdecken



»5 Gawe – 5 Gänge« lautet das Motto, mit dem wir Sie im Jänner einladen, unsere Salzburger Heimat kulinarisch zu erkunden. Vom Seengebiet im Flachgau bis zu den tiefen Tälern im Lungau überraschen wir Sie mit lokalen Spezialitäten, die Sie hier vielleicht nicht vermutet hätten. Das rauchige Aroma des beinahe in Vergessenheit geratenen Pinzgauer Schotten zum Beispiel, aber auch der feine Salzburger Matjes und der eine oder andere neu interpretierte Klassiker werden Ihnen unser einstiges Erzbistum schmackhaft machen.



Als Begleiter unserer Lokalgrößen auf dem Teller gesellen sich im Glas Einwanderer der Weinkultur. Wir konzentrieren uns auf Rebsorten, die zwar nicht in Österreich heimisch waren, hier aber bestens gedeihen und in unseren Breiten ihren ganz eigenen Charakter entwickelt haben.



Rio – Villach und Köln – Venedig Die kulinarische Faschingszeit



Sambarhythmen unter dem Zuckerhut, kunstvoll verzierte Masken in der italienischen Lagunenstadt, närrisches Treiben von unseren Nachbarn am Rhein bis nach Villach – die Faschingszeit feiert man auf der ganzen Welt. Und auch wir im Stiftskulinarium wollen Ihnen auf unsere Art ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Mit landestypischen und saisonalen Köstlichkeiten aus den Karnevalshochburgen der verschiedensten Länder, die wir auf unsere Art und manchmal etwas überraschend interpretieren.



Ein frischer Rheinriesling bringt dramatische Finesse zur Currywurst, das Veneto präsentiert sich im Glas ganz klassisch zum Risotto und charakterstarke Rotweine aus der Serra Gaúcha wecken das brasilianische Feuer. Die Weine zu unserem Faschingsmenü sollen vor allem eines: Spaß machen – jeder auf seine ganz spezielle Weise.



Das Spiel mit der Leichtigkeit und einige saftige Überraschungen



Ein Gourmet-Menü zur Fastenzeit. Das klingt im ersten Moment nach einem Widerspruch – doch eben nur im ersten Moment. Im März konzentrieren wir uns auf leichte Gerichte mit klaren Aromen. Frisches Gemüse, zarter Fisch und feines Geflügel wird besonders schonend zubereitet und besticht so mit exquisit purem Geschmack. Wir bleiben bei jedem Gang dem Gedanken der Fastenzeit treu, verfeinern ihn aber mit einem Hauch Raffinesse.



Die Begleiter zu unserem leichten Menü sind vollkommen alkoholfrei. Doch deshalb nicht weniger genussvoll. Denn es verzaubern erstklassige Saftkreationen Ihren Gaumen mit aromatischen wie sensorischen Erlebnissen, die sonst dem Wein vorbehalten sind. Mal ist es heimisch, mal exotisch, mal sortenrein, mal als kreative Mischung. (Falls es für Sie doch ein Achterl werden sollte, dann keine Sorge – wir verraten es niemandem!)